

### Interessante Mischfrucht.

Nach zwanzig Jahren Züchtens und Versuchens ist sie gewonnen.

Die Zahl der Gattungen, welche zur lieblichen Familie der Citrusfrüchte gehören, ist durch eine mit vielem Fleiß gesicherte, aber auch anscheinend vielversprechende Vastandsgattung vermehrt worden, welche die Tangerine — eine aus Marocco stammende kleine, aber sehr süße Orange mit besonders tiefgelber, leicht ablösbarer Farbe — und der so vollständig gewordene Pomeles oder „Grapefruit“ zu Eltern hat und unter dem Namen „Zangelo“ in den Markt tritt, allerdings vorerst noch nicht sehr zahlreich.

Diese Mischfrucht ist ein Ergebnis zwanzigjähriger Forschens und Experimentierens. Schon um das Jahr 1897 herum kam das Ackerbaudepartement in Washington, resp. das Amt für Pflanzengüter, auf den Gedanken, daß eine Frucht, welche die leicht abnehmbare Rinde der Tangerine und zugleich den scharf-süßlichen Geschmack von „Grapefruit“ und ungefähr deren Größe hätte, eine entscheidende wertvolle Bereicherung der Citrus-Familie bilden würde.

Man stellte mit dem Bestand mehrerer Obsthäuser und Gärten zunächst in Florida Versuche an; und nach anfänglichen Mißerfolgen wurden 57 Acker-Spielarten herangezogen! Freilich waren nicht alle diese für geschäftliche Rücksicht geeignet. Man suchte zuweilen zwei besondere Spielarten in größerem Maße geschäftlich anzubauen, nämlich die „Hortonia“ und die „Sampion-Parriedal“, so benannt nach den beiden erfolgreichsten Züchtern. Vom Acker in Floridaer County South Dade wurden diese beiden Spielarten gezogen; doch werden noch andere sowohl hier wie auf den Philippinen-Zweigen entzwickelt, um vielleicht später geschäftlich ausgebaut zu werden.

Sehen wir uns die zwei bevorzugten Gattungen etwas näher an, wobei aber folgende hinzugefügt sei, daß sich noch nicht sagen läßt, ob nicht das Ergebnis weiterer Versuche noch günstiger für eine der anderen Zuchtarten ausfallen wird.

Beide Spielarten haben äußerlich das fette Gelb von Orangen und die dünne sogenannte Glaschandschale der Tangerine, — demnach zu dünn zum Aufbewahren. Unter günstigen Verhältnissen wird die Zangelo so groß wie eine ungewöhnlich große Orange. Der Geschmack kommt in beiden Fällen demjenigen der Pomeles am nächsten, was das stehende Aroma anbelangt, doch ohne die sonstige Sauerkeit. Daher kann man beim Genuß der Frucht wohl auch an Zucker entsprechend sparen.) Die Hortonia-Zangelo ist von besonders gutem Geschmack und hat auch das für sich, daß sie nicht die Neigung der Pomeles zeigt, der etwas rasch schmelzenden Person den köhnen Saft ins Gesicht zu spritzen!

Die Hortonia-Zangelo reift zeitig im Winter, die Sampionische dagegen im Frühling und im Frühsommer. Schon lange, ehe sie zum Plündern reif sind, nehmen die Früchte ihre goldige Farbe an. Dieser Umstand macht dem Ackerbaudepartement einige Sorgen; denn es befürchtet, daß manche unerfahrene Händler die Pastard-Äpfelne vorzeitig verkaufen werden. Solcherart könnte sie einen ungünstigen Eindruck machen, gerade zu dem Zeitpunkt, da sie für die allgemeine Einführung sehr wünschenswert ist, daß sie den besten Eindruck mache. Doch vielleicht genügen Warnungen an die Obsthäuser.

Man glaubt, daß die Zangelo in jedem Staate gezogen werden kann, in welchem sich die Pomeles ziehen läßt; so besonders auch in Alabama, wo in den letzten paar Jahren eine Art Krebskrankheit die sonstigen Citrusgewächse ernstlich bedroht hat. Man glaubt, daß die Zangelo nicht leicht von diesem Leiden befallen wird. Ob sie in westlichen Staaten wie Kalifornien gedeihen kann, erscheint wegen der Trockenheit des Klimas, die auch für Pomeles ungünstig ist, noch zweifelhaft.

netweg keine Aussicht, dieses „Ideal“ jemals verwirklichen zu können; denn mit Insekten läßt sich unendlich schwerer fertig werden, als z. B. mit Büffeln. Außerdem wäre eine solche Total-Vernichtung alles andere eher als wünschenswert.

Es gibt in der Tierwelt der Erde mehr als eine Million verschiedener Gattungen, und weitaus die Ueberzahl dieser Gattungen bilden die Insekten! Schon daraus erhellt, daß die Bedeutung des Insektenreiches für den Menschen eine ganz ungeheure sein muß, einerlei ob man dieselbe im ganzen als eine günstige oder als eine ungünstige ansieht.

Das American Museum of Natural History bemüht sich in neuester Zeit angelegentlich, mehr Aufklärung über das Leben und die Tätigkeiten der Insekten zu verbreiten, hauptsächlich auf dem Anschauungswege, und hat zu diesem Behufe auch einen besonderen Saal des Insektenlebens eingerichtet, der viele sehr interessante Schaustellungen bietet. Es ist etwas Eigenartiges mit den Insekten; fast alle bösen Dinge, welche man ihnen nachgesagt hat, sind nur zu wahr — nicht wie im Fall der armen Sing- und anderer Vögel — und dennoch überwiegen die Wohlthaten, welche der Mensch aus diesen Wesen empfängt, bei weitem das Uebel! Was sich das Publikum auch vorstellen möge — die große Wichtigkeit der Insekten ist entweder harmlos oder für den Menschen positiv nützlich. Und in unzähligen Fällen ist es gewiß gut, das zu wissen.

Der wirkliche Insekten-Schaden wird von weniger als einem Prozent der Gattungen angerichtet! Es ist ja z. B. wahr, daß gewisse Gattungen allein in den Vereinigten Staaten jährlich für über 20 Millionen Dollars Schädlichkeit verursachen; aber das übrige Döhl im Werte von fast 150 Millionen Dollars verdonkelt seine Existenz größtenteils dem Bestand von Insekten zur Befruchtung der Pflanzen. Ja es könnte ohne solche Hilfe so gut wie kein Obst gezogen werden; und neben dem Beitrag von Insekten, besonders von Bienen und mehreren mit ihnen verwandten Gattungen zur Gewinnung von Gerichten erscheinen alle modernen Hilfsmittel herzlich unbedeutend! Man könnte noch keine einzige Ernte von Rente ohne den Beistand der bescheidenen Hummeln erlangen. Vielleicht noch größer ist der Dienst, welchen viele Arten Insekten ihr ganzes Leben lang durch die unerbittliche Zerkleinerung oder Vertilgung schädlicher Gattungen leisten. Zu den verdienstlichsten dieser schneidenden Helfer gehört die so schöne verkleidete „Drahtfliege“ oder Libelle.

Viele Insekten-Arten sind Aufräumer und Reiner, und die aller-erregte, welche Menschennahrung beschmutzt, ist die Hausfliege. Erschöpfend ließe sich dieser Gegenstand noch nicht in Duzenden von Artikeln; aber die paar Bunte können zum Selbststudium anregen.

#### Ein Schinken 1000 Rubel.

Aus Petersburg wird der schwedischen Presse gemeldet: Die Hungersnot in Petersburg nimmt einen beunruhigenden Charakter an. Lebensmittel sind kaum aufzutreiben, und die Nationen sind so klein, daß sie kaum zum Leben ausreichen. In der letzten Zeit sind die Lebensmittel so teuer geworden, daß sie in manchen Kreisen fast Papiergeld als Zahlungsmittel zirkulieren. Für einen Schinken zahlt man schon 1000 Rubel, für Butter 50 Rubel, für Käse 40 Rubel und für Milch 20 Rubel. Die meisten Waren können aber trotzdem nicht aufgetrieben werden. Die ausländischen Kolonien in Petersburg müssen natürlich auch unter diesen Umständen leiden. Die englische Kolonie, aus etwa 500 Personen bestehend, statters ihrem Konsum einen Bedarf ab und verlangt sofortige Unterstützung in Lebensmitteln von London aus. Die neutralen Standpunkte intervenierten ebenfalls bei ihren Befandhalten wegen der drohenden Lebensmittelmangel. Die dänische Regierung machte schon Anstalten, verschiedene größere Sendungen nach Petersburg abgehen zu lassen, und von Schweden aus gehen Ende dieses Monats zwei Dampfer nach Petersburg ab, die zur Unterstützung der dortigen schwedischen Kolonie Lebensmittel mitführen.

#### Zuckerpreise in Europa.

Nach einer von dem Fachblatt „Die deutsche Zuckerindustrie“ gegebenen Zusammenfassung betragen die Zuckerpreise zu Anfang des Monats Mai in den verschiedenen Ländern Europas (Nettogewicht): Deutschland 36.80 Mark für 100 Kilogramm, Dänemark 53, Schweden 81, Holland 67.50, Schweiz 90.75, Großbritannien 94, Belgien 102.75, Polen 108, Frankreich 113.25, Spanien 123, Cehrezieh 124, Ungarn 180.20 und Italien 182.25 Mark.

#### Insekten im Welthaushalt.

Ihr Nutzen für die Menschheit doch viel größer als ihr Schaden!

In den letzten Jahren ist ein so großes Getreide- und Viehdiebstahl über die Insekten und über das Uebel, das sie in Stadt und Land anrichten können, erhoben worden, daß viele glauben möchten, es könnte der Menschheit nichts Besseres passieren, als die gänzliche Ausrottung der Insektenwelt! Freilich besteht von In-



Für die Küche.

Sago-Budding. Ein Pint Milch läßt man eben zum Kochen kommen, gibt eine Prise Salz daran und 2 Unzen Sago, den man ganz langsam mit der Milch verrührt, so daß die Masse dicklich geworden. Vom Feuer nehmen, auf die Seite des Tisches legen und 2 Eßlöffel Zucker zusetzen. 2 Eidotter schlägt man gut mit ¼ Tasse Milch, gibt zum Sago und rührt noch warm das zu Schnee geschlagene Weißer der Eier hinzu. In eine mit Del angereicherte Form geben, auf Eis stellen zum Erstarren und mit der folgenden Erdbeerensauce servieren: 1 Tasse verleierte und abgewaschene Erdbeeren gibt man in eine Kasserolle, kocht 1/3 Tasse Zucker hinzu, läßt 10 Minuten kochen, dann ans Feuer stellen und langsam 10 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und kalt werden lassen.

Croutons von Fisch. — Reste von gefrorenem oder getrocknetem Fisch werden von den Gräten befreit und klein geschnitten. In ¼ Pfund siedender Butter schmilzt man gedachte Petersilie und Schnittlauch, schüttet hier in etwas Milch verquirlte Eier hinzu und verrührt sie, daß dem Fisch zu einem Krümel, mit geriebener Kastanien, einer Messerspitze Pfeffer, eben so viel Cognacpfeffer und dem Saft einer halben Zitrone gewürzt wird. Von dieser Fülle legt man einen Eßlöffel voll und vierzig zugeschnittene Stücke Rubelsteine, rollt sie zusammen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bakt sie, worauf man sie zerlegt mit Petersilie verzehrt und mit einer Kapernsauce reicht.

Marteln auf französischer Art. Zwei Marteln, die oder sehr frisch sein müssen, reinigt man gut, löst dann das Fleisch sorgsam von den Gräten; nachdem sie mit Pfeffer und Salz bestreut, werden sie in Weib gerollt und in Speck, Del oder Butter goldgelb gebräut. Indessen hat man die Köpfe, Schwänze und Gräten mit Salz- wasser abgetobt; diese Sauce, mit etwas Mehl vermischt und Zitronensaft abgemischt, reicht man dazu. Die Milch der Marteln wird ebenfalls pariert und wie oben gebaden, oder man vermischt sie mit 1—2 Eigelb und vermischt die Sauce hiermit anstatt mit Mehl.

Gebadene Forellen. 8—10 kleine Forellen werden sauber vorrichtigends eingedünnt und ½ Stunde vor dem Baden gefälscht. Dann werden sie abgetrocknet, erst in Mehl, dann in Ei, schließlich in geriebener Semmel pariert und in steigender Butter zu schöner Farbe gebaden. Man richtet sie, die Butter über die Fische gegossen, an. Dazu gibt man kleine, runde, mit gedachter Petersilie geschnittene Kartoffeln und Kopskoll.

Karpfen blau mit Meerrettich und geschlagener Sahne. Der Fisch wird, wenn er nicht unge-schmückt vorgezogen wird, nach dem Tode geschuppt, ausgeleert, wobei darauf zu achten ist, daß man die Gallenblase nicht verlegt. Nun wäscht man den Fisch innen und außen ab, was am leichtesten geht, wenn man ihn in eine Schüssel legt und den Strahl der Wasserleitung durch den Riemenstrahl in das Innere laufen läßt. Das Abreiben mit Salz vor dem Waschen nimmt jede Spur von Schleim ab. Nun füllt man den Fisch nochmals, legt ihn in den Fischstöffel, bezieht mit warmem Wasser, in dem sich pro 1 Pfund Fisch 5 weisse, 3 schwarze Pfefferkörner, 1 ganzes Lorbeerblatt, eine ½ Unze Selleriewurzel, 1 Zwiebel, 1 Portree, 2 Petersilienwurzeln und noch so viel Salz befindet, daß der Fisch richtig salzig wird, denn gerade fetter Karpfen braucht Salz. Sobald das Wasser zu wallen beginnt, zieht man den Kessel zurück und läßt leise, aber gleichmäßig ziehen, etwa je nach der Größe des Fisches 20—25 Minuten. Zerfallen darf der Fisch keinesfalls. Inzwischen schlägt man ¼ Pint saure Sahne zu feinem Schnee und vermischt sie mit 1 Eßlöffel voll ganz feingeriebenem Meerrettich und feingewiegelter grüner Petersilie. Dies reicht man neben dem Fisch und gibt außerdem braune, zerlassene Butter dazu.

Seefisch in Bier. Der Seefisch wird sehr sorgfältig gereinigt und in Stücke geschnitten, die man mit Salz bestreut und mit geriebener Pfefferlinsen (sogenannten Fisch-Pfefferlinsen) dazu und gießt so viel Braunbier (sein bitteres Bier, sondern Berliner Braunbier) darüber, daß die Fische bedeckt sind. So müssen sie erst antochen, dann auf kleinem Feuer oder heiser Herdplatte weich dämpfen und beliebiger Zugabe von etwas Zucker in einer tiefen, erwärmten Schüssel angerichtet.

Präparierter Lammbraten. Man bereitet eine Forelle von 4 gewiegten, in Butter geschwizigen Schichten, einfünfteil Pfund eingekneten, feingehackten Sardellen und ¼ Pfund gedachten Speck. In das gut ge-waschene Lammfleisch ficht man mit

einem spitzen Messer 1½ Zoll tiefe Löcher und füllt sorgsam die Forelle hinein. Im Schmortopf läßt man ¼ Pfund Butter aufkochen legt das Fleisch hinein und läßt es unter stetigem Rütteln auf beiden Seiten leicht anbraten, füllt etwas heißes Wasser hinzu und läßt es langsam weich schmoren. Kurz vor dem Anrichten gibt man 1—2 Löffel Kapern daran, zerlegt etwas in Wasser gelöstes Stärkemehl an die Sauce und macht sie nach Belieben mit Citronen- oder Kräuteressig pikant.

Gefüllte Tomaten mit Fleisch. Um gefüllte Tomaten mit Fleisch zu bereiten, höhlt man die Tomaten oben zur Hälfte aus, gibt in dieselben eine beliebige Fleischfülle, der man ein wenig eingeweichtes, gewiegtes Brot, ein Ei mit etwas Salz beigemischt hat. Dann gibt man Butter in die Brotspalten, legt die Tomaten hinein, die Fülle natürlich nach oben, trüpfelt ein wenig zerlassene Butter darauf schließt den Ofen und bakt die Tomaten weich, was in mittelheißem Ofen in ¼ Stunde der Fall ist, dann nimmt man sie mit einem Schöpfelchen heraus in eine Platte, läßt die Sauce darüber, welcher man auch das ausgegohene der Tomaten beigefügt hat. Diese Tomaten brauchen nur ganz wenig Fleisch und sind eine sehr gute Zubereitung für Rubeln, Macaroni und Spätzli und verhüten die sehr große Ausgabe für Fleisch.

Käsefängen. Eine Unze Hefe wird mit lauwarmen Milch vermischt, dann gibt man ½ Pfund Mehl und so viel lauwarme Milch bei, daß es nicht zu fetter Teig entsteht. Der Teig stellt man zugedeckt zum Aufgehen an die Seite und bereitet in der folgenden Weise: 3 Unzen Butter werden zu Sahne gerieben, 3 Eidotter dazu gegeben, die abgeriebene Schale einer Zitrone oder Apfelsine, 2—3 Unzen Zucker und 6—7 Unzen geriebener Käse dazwischen gemengt. Teig, bis er sich von Schüssel und Löffel löst. Auf einem mit Mehl bestäubten Backblech rollt man ihn fingerdick aus, schneidet ihn in Streifen, läßt diese nochmals aufgehen und bakt sie in heißem Fett gelbbraun. Noch heiß werden die Käsefängen mit Zucker bestreut.

Gebadene Mirabelle n. speise. Die recht reifen Mirabellen (etwa 70 bis 80 Stück) werden ausgeleert und beiseite gestellt. Man rührt 7 Unzen Butter schaumig, fügt nach und nach 5—6 Eidotter sowie 5 Unzen Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, etwas gestohenes Zitronen- oder 1½ Tassen abgekochtes, fein gehobenes, gestiebes Schwarzbrot und 1 ½ Tassen geriebene, gestiebte Semmel, die Mirabellen und zuletzt das feig geschlagene Schnee der 5—6 Eiwäsche dazu, füllt die Masse in die mit Butter ausgefettete, mit geriebener Semmel bestreute Form und läßt die Speise, die sofort in der Form aufgetragen wird, eine Stunde im Ofen bei gleichmäßiger Hitze baden.

Lungenhachée. Man löst die Halsbunde in siedendem, scharf gewaschenem Wasser weich, und hakt sie nach einer Zwiebel, etwas Zitronensaft und Petersilie recht fein. Nun macht man eine helle Mehlschwitze, die die Masse nicht genügend feigbräunlich hinzu, vermischt alles eine Weile, und drückt zuletzt noch den Saft einer Zitrone hinein.

Gurten gemüse. Auch frische Gurten geben ein gutes Gericht, das mit neuen Kartoffeln ohne Fleischbeilage gereicht werden kann, wenn eine kräftige Suppe oder eine süße Speise es veranlaßt. Man kann ein Gurtengemüse aus folgende Art bereiten: 4—5 frische Gurten werden geschält, zerhackt und in etwas Butter mit einer feingehackten Zwiebel mischgebräut. Dann fängt man etwas Mehl darüber, gießt ¼ Quart saure Sahne und etwas Fleischbrühe (oder in Wasser aufgelöstes Fleisch-extrakt) daran und dünst das Ganze noch etwa eine halbe Stunde. Beliebiger kann man auch etwas Essig daran gießen und mit Pfeffer würzen; auch kann man statt der Sahne einen gerührten Eidotter verwenden und das Gericht mit heller Mehlschwitze sämig machen.

Schweden wurde Anfang Juni von Waldbränden und anderen Feuerbrünsten heimgegriffen, die teilweise großen Schaden anrichteten. Anhaltende Trockenheit und heftige Winde begünstigten die Brände.

Auf der Sekundärbahn Passagier (zum Zugführer): „Was das ein Aus vorhin! Ich dachte schon an einen Zusammenstoß!“

„Aber mit wem sollen wir denn zusammenstoßen? Wir haben doch noch das eine Zug!“

„Mit wem? Mit den Frauen (mit ihrem Söhnen zum Arzt kommen).“ „Ach Gott, Herr Doktor, mein Junge hat ein Hundsdollar-goldstück verschluckt.“

„Aber mit wem sollen wir denn zusammenstoßen? Wir haben doch noch das eine Zug!“



### Für Farm und Garten

#### Bohnen jetzt wertvoll.

Die allgemeine Lage im Weltmarkt hat heute die Bohne wieder zu einem der wertvollsten Nahrungsmittel werden lassen. Alle die vielen bekannten Bohnenarten sind zu neuem, großen Ansehen gekommen. Der Anbau der Bohnen ist also außerordentlich wichtig geworden und verdient größte Beachtung. Im allgemeinen ist ja die Bohnenkultur gut bekannt; aber einige wenige bekannte Winke dürften gerade jetzt noch allgemein willkommen sein. Zunächst verlangen die Bohnen eine windgeschützte Lage, die z. B. durch ein angrenzendes Weisfeld bei der Feldkultur leicht beschaffen werden kann. Ferner müssen die Bohnen aber doch eine helle, unbeschattete Lage haben. Drittens rechne man ja nicht mit der Möglichkeit, auf armen Boden eine gute Bohnernte zu erzielen, obwohl von vielen irrtümlich noch immer die Behauptung aufgestellt wird, die Bohne sei eine Pflanze des ärmeren Bodens. Die Bohne gedeiht am besten in einem humusreichen Boden mit ziemlich großem Feuchtigkeitsgehalte und ist sehr dankbar für eine Phosphordüngung. Künstliche Bewässerung erzielt bei Bohnen oft Wunderdinge. Endlich muß der Boden auch einen genügenden Kalkgehalt aufweisen und darf nicht zu sauer, sondern muß leicht, durchlässig und schnell erwärmt sein.

Bzüglich der Sortenauswahl halte man sich möglichst an die lokale Erfahrung und die Angaben zuverlässiger Samenhandlungen. Im allgemeinen kann man sagen, daß für Wachbohnen ein guter Markt besteht. Unter den sogenannten grünen Bohnen haben wir jedoch zwischen den runden und den flachhüftigen Bohnen zu unterscheiden. „Strängles Orpenad“ ist ein gutes Beispiel für letztere Bohne. Die Konventionarbohnen ziehen im allgemeinen die rundenbohnen vor. Während in Europa die Stangenbohnen den Vorzug haben, kommen dieselben hierzulande wegen der hohen Kosten der Stangen und der starken Winde wenig in Betracht. Die Wachbohne hat hier die Stangenbohne im allgemeinen vordringt. Eine Ausnahme machen die Lima-Bohnen, bei denen die Buchform des geringeren Ertrages wegen zurückzuführen muß. Die Bohnen dürfen bestmännlich erst ausgedünnt werden, wenn dauernd warme Witterung herrscht.

Die verlässigsten Verkäufer der Kaupen des Kohlweiblings sind, wie in den Mäthern für den Kleingartenbau mitgeteilt wird, indische Kaufleute. Sie hatte in meinem Garten, so berichtet ein Willensbestiger. Sprechlich unter Kaupen und Schnecken zu leiden. Zufälligerweise schaffte ich mir fünf indische Kaufleute an, und als voriges Jahr der Spätommer Millionen Kaupen bradte, fütterte ich anfangs die Enten mit den abgetretenen Kaupen. Aber das Aleten ist langweilig und auch keine angenehme Beschäftigung, deshalb ließ ich die Enten heraus, damit sie sich die Kaupen selbst fuchen sollten. Es war eine Freude zu sehen, wie fleißig die Tiere waren, wie sie mit ihrem Schnäbeln die Blattwinckel unterzogen und nach zwei bis drei Tagen waren keine Kaupen, keine Schnecken und bergleichen Ungeziefer mehr zu sehen. Als in meinem Garten nichts mehr zu machen war, entließen die Nachbarn die Enten, um auch ihr Gemüse zu jäubern. Dabei frist die Kaufleute kein Gemüse; nur weichen Salat ist sie nicht abhold. Die Enten werden aber fett dabei, und der Garten und das Feld werden gründlich von all dem Ungeziefer befreit, das den Pflanzen gefährlich ist.

#### Nützliche Kaupenbeide.

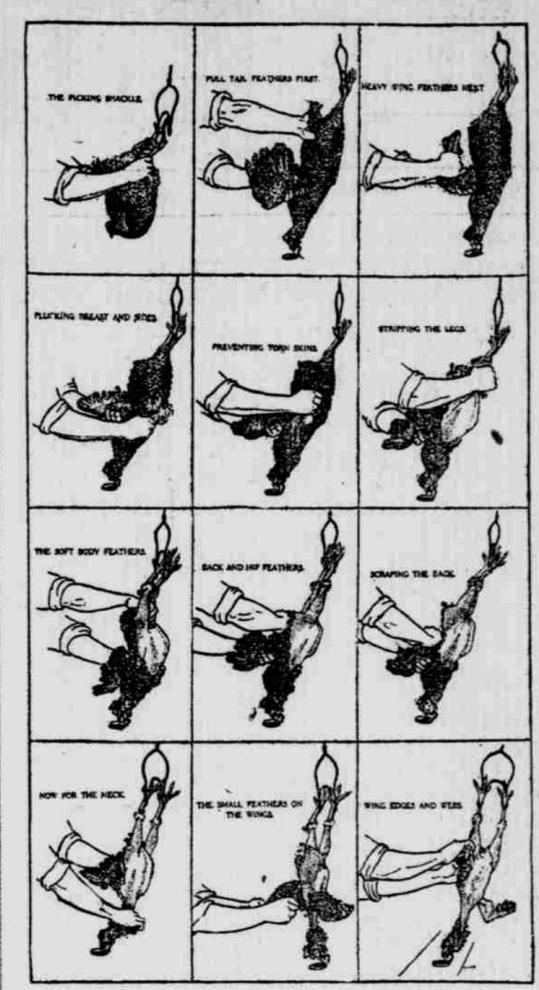
Die verlässigsten Verkäufer der Kaupen des Kohlweiblings sind, wie in den Mäthern für den Kleingartenbau mitgeteilt wird, indische Kaufleute. Sie hatte in meinem Garten, so berichtet ein Willensbestiger. Sprechlich unter Kaupen und Schnecken zu leiden. Zufälligerweise schaffte ich mir fünf indische Kaufleute an, und als voriges Jahr der Spätommer Millionen Kaupen bradte, fütterte ich anfangs die Enten mit den abgetretenen Kaupen. Aber das Aleten ist langweilig und auch keine angenehme Beschäftigung, deshalb ließ ich die Enten heraus, damit sie sich die Kaupen selbst fuchen sollten. Es war eine Freude zu sehen, wie fleißig die Tiere waren, wie sie mit ihrem Schnäbeln die Blattwinckel unterzogen und nach zwei bis drei Tagen waren keine Kaupen, keine Schnecken und bergleichen Ungeziefer mehr zu sehen. Als in meinem Garten nichts mehr zu machen war, entließen die Nachbarn die Enten, um auch ihr Gemüse zu jäubern. Dabei frist die Kaufleute kein Gemüse; nur weichen Salat ist sie nicht abhold. Die Enten werden aber fett dabei, und der Garten und das Feld werden gründlich von all dem Ungeziefer befreit, das den Pflanzen gefährlich ist.

#### Berichtigung des Ungeziefer im Hühnerstall.

Zur Befreiung des Hühnerstalles von Ungeziefer empfiehlt Prof. Jörn Kalktaub, „Nachdem ich mich“ sagt er, „seit Jahren mit den verschiedensten Methoden und ohne Erfolg geplagt habe, verwende ich Kalkstaub und bin zufrieden. Die beste Weise, den Kalkstaub anzuwenden, ist: Man wirft ein paar Hände voll gegen die Wände und die Decke, so daß eine dicke Staubwolke entsteht. Ein Teil setzt sich in alle Ritzen und Fugen des Stalles, wo es alles tierische Leben vernichtet; der Rest fällt auf den Fußboden, von wo er mit dem Mist zusammen in die Erde gefegt wird. Am nächsten Tage wiederholt man das Verfahren. Keine andere Reinigungsmethode ist notwendig, bis man schließlich den ganzen Hühnerstall hinausbringt.“

Bei Johannis- und Stachelbeeren sind besonders die abgetriebenen Äststumpfen ein Herd pflanzenhässlicher Insekten und böser Kranchen. Außerordlich macht sich der Rotmilchfloh bemerkbar, da er in forallenroten Häufchen tritt. Ferner die Puppen der Stachelbeerwespe und des Stachelbeerpanners, sowie das gefährliche „Wanzen“. Bei der Himbeere ist es die Made des Himbeerglasflüglers, die sehr schädlich ist. Sie sitzt im Marke der Triebe und verzehrt und bringt die jungen Triebe zum Absterben und Absterben. Im eigenen Interesse sollte also kein Gartenbesitzer veräumen, alle abgetriebenen und fränklichen Triebe abzuschneiden und zu verbrennen.

Entarteter Patriotismus nennt die New York Sun jene Sorte Patriotismus, der sich in Verbächtigungen und Verfolgungen von Bürgern deutscher Herkunft äußert. Wir haben nichts hinzuzufügen. Sumal der



Von links nach rechts gesehen, zeigen diese Bilder, wie das Kupfer schrittweise am vordereitellen geschicht. Es ist dies bei für den Markt oder Bestand bestimmenden Hühner sehr wichtig, da schlecht gerupfte Hühner mit zerfetzter Haut etc. nicht so hohe Preise bringen.

#### Gegen das Weichen der Eier.

Die Kühl-Lagerung zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln wird namentlich in Amerika in den letzten paar Jahren stärker in Anspruch genommen als jemals zuvor, und ihre guten Seiten werden immer allgemeiner anerkannt. Eines der Hauptbeispiele für die Benutzung des Kühl-lager-Systems in großem Maße liefert ja die Regierung der Ver. Staaten selbst, und zwar mit entscheidendem Erfolg.

Doch entstehen bei der Anwendung dieser Aufbewahrungsmethode oft auch große Verluste, die sich hätten vermeiden lassen! So schlägt das amerikanische Ackerbaudepartement, daß noch immer jährlich 5 Millionen oder mehr Eier in diesen Kühlbehältern ganz unnötig erweise verderben — nur weil sie gewaschen wurden oder in irgend einer Weise nach gewaschen sind, ehe sie auf die Märkte gefandt wurden. Solches ist ein großer Mißgriff, und auch Oerger begehren denselben häufig, wenn sie Eier erhalten, die sie länger Zeit aufzubehalten erwarten. Hauptschuld an dem Fehler trägt ein tödliches Vorurteil des Publikums oder eines großen Teiles desselben.

Viele Kunden wollen keine Eier kaufen, welche beschmutzt aussehen. Der Schmutz ist aber nur auf der Außenseite und beeinträchtigt lediglich die äußeren Schalen. Andererseits enthält die Schale einen gelatinösen Stoff, welcher die Luft sowie Bakterien für geraume Zeit hindert, in das Ei einzudringen, — und eben das Waschen zerstört diesen Stoff! Diese wichtige Tatsache sollte jederzeit im Gedächtnis behalten werden. Und noch eine andere Tatsache ist beachtenswert: nämlich daß oft die beschmutzten Eier, mögen ihre Schalen auch nicht sehr ansiehend für das Auge aussehen, gerade die besseren sind! Sollte das vielleicht damit zusammenhängen, daß der äußere Schmutz viele Poren der Schale verstopft und damit das Eindringen der Luft und schädlicher Keime noch weiter erschwert?

#### Bekämpfung von Ungeziefer beim Beerensobü.

Bei Johannis- und Stachelbeeren sind besonders die abgetriebenen Äststumpfen ein Herd pflanzenhässlicher Insekten und böser Kranchen. Außerordlich macht sich der Rotmilchfloh bemerkbar, da er in forallenroten Häufchen tritt. Ferner die Puppen der Stachelbeerwespe und des Stachelbeerpanners, sowie das gefährliche „Wanzen“. Bei der Himbeere ist es die Made des Himbeerglasflüglers, die sehr schädlich ist. Sie sitzt im Marke der Triebe und verzehrt und bringt die jungen Triebe zum Absterben und Absterben. Im eigenen Interesse sollte also kein Gartenbesitzer veräumen, alle abgetriebenen und fränklichen Triebe abzuschneiden und zu verbrennen.

#### Wie zeigt sich beim Obstbaum der Mangel an Dünger?

Bäume, die zu wenig Nahrung haben, werden moosig, wachsen wenig und sind unfruchtbar. Das ist aber auch der Fall, wenn ihnen der Standort nicht paßt oder das Klima. Ein sicheres Zeichen, daß dem Baume die gehörige Nahrung fehlt, sind daher diese Uebelstände nicht, wohl aber läßt sich Düngermangel sicher aus dem Grade erkennen, das auf der Baumhöhe wächst. Ist dieses nämlich wenig, schädlich oder gar lauer, so ist das ein Beweis, daß der Boden an guten Nährstoffen, namentlich an Kalk, erschöpft ist. Man muß dann reichlich düngen, aber nicht, wie es häufig geschieht, mit Jauche allein, sondern man muß zugleich auch Thomasmehl anwenden und eine Zugabe von Kalk. Kalk braucht der Obstbaum sehr viel. Wenn man einen Obstbaum verbrennt, findet man, daß ein Drittel der Nässe kalk ist, ein Beweis, daß der Obstbaum dem Boden viel Kalk entnimmt und daher auch viel mit Kalk gedüngt werden muß. Aus diesem Grunde findet man unter den Bäumen nicht leicht Alee, der eben nur dort wächst, wo genügend Kalk vorhanden ist. Man dünge daher den Obstbaum reichlich mit Mist und Kalk oder mit Jauche, Thomasmehl und Kalk, oder überhaupt mit Düngern, die Stickstoff, Phosphorsäure, Kalk und Kali enthalten, und zwar so lange, bis auf der Baumhöhe reichlich etwas Gras wächst, vermischt mit etwas Alee. Dann ist so viel guter Nahrungsmittel im Boden, daß der Baum durch den Regen oder durch eindringendes Säurewasser auch etwas in seine Wurzeltiefe hinunterbekommt.

#### Zur Unkrautverteilung.

Ein Gärtnerbesitzer berichtet: In meine Gärtnerei kommen oft Leute, die fragen: „Wie kommt es, daß man bei Jäten gar kein Unkraut sieht?“ Zur Antwort gebe ich: „Meine Unkrautverteilung ist noch nichts, sondern sie bringen mir noch in jedem Jahre sehr viel Nutzen.“ Ich führe dann den Fragenden an die Lagerstätte, den Komposthaufen, wo alles Unkraut und aller Abfall aus dem Garten aufgespeichert werden. Der Garten ist etwa sechs Quadratfuß groß, mit Drahtgitter umgeben, und darüber ist ein Fingergespinnnt. Auf diesem Fingergespinnnt ist ein Stamm schwarzer Hühner; diese arbeiten ständig auf dem Komposthaufen, holen jedes feine Körnchen Unkraut, fressen die schädlichen Insekten und legen recht viel Eier. Ferner will ich noch, daß ich die Hühner nicht über zwei Jahre halte. Jedem Gärtnerbesitzer, der den Garten in der Nähe seiner Wohnung hat, möchte ich raten, sich eine derartige Anlage zu machen.“

#### Einem alten braunschweigischen Prälentaler.

— In unseres Herrgotts großen Ziergarten die Gänge immer an vorlauteten. Bodon man sich jeden Tag von neuem überzeugen kann.